

Clavé Almeida, Manuel Martín (2017).

ORCID: [0000-0001-6074-9986](https://orcid.org/0000-0001-6074-9986)

El viaje a México de Hilarión de Bérnago, un testimonio de su vegetación y paisaje.

p. 71-89

En:

Arte, historia y cultura: Nuevas aproximaciones al conocimiento del paisaje / Félix Alfonso Martínez Sánchez; Karla María Hinojosa de la Garza; Armando Alonso Navarrete, coordinadores. Ciudad de México: Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco, 2017.

Fuente: ISBN 978-607-28-1286-4 (versión electrónica)

Relación: <http://hdl.handle.net/11191/6899>

Universidad
Autónoma
Metropolitana
Casa abierta al tiempo **Azcapotzalco**



CYAD
Ciencias y Artes para el Diseño

medioambiente

<https://www.azc.uam.mx/>

<https://www.cyad.online/uam/>

<http://www.medioambiente.azc.uam.mx/jefatura.html>

**Área de Investigación
Arquitectura del Paisaje**

**Repositorio Institucional
Zaloamati**
"Preservar con amor y cariño el saber"

<http://zaloamati.azc.uam.mx>



Excepto si se señala otra cosa, la licencia del ítem se describe como

Atribución-NoComercial-SinDerivadas

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

D.R. © 2017. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco, División de Ciencias y Artes para el Diseño, Departamento del Medio Ambiente, Área de Investigación Arquitectura de Paisaje. Se autoriza copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato, siempre y cuando se den los créditos de manera adecuada, no puede hacer uso del material con propósitos comerciales, si remezcla, transforma o crea a partir del material, no podrá distribuir el material modificado. Para cualquier otro uso, se requiere autorización expresa del titular de los derechos patrimoniales.

El viaje a México de Hilarión de Bérghamo, un testimonio de su vegetación y paisaje.

Manuel Martín Clavé Almeida

Introducción

En el año de 1983 visité la ciudad de Bérghamo, al norte de Italia, con la finalidad de acudir a la biblioteca principal de dicha ciudad, para estudiar la documentación relativa a dos familias importantes de la localidad; ahí coincidí una tarde con el director, Dottore Giulio Orazio Bravi, quien me señaló un manuscrito que me dijo tratar sobre México. Dicho manuscrito había sido transcrito y publicado en el boletín de la propia biblioteca y un año después, la autora de la transcripción la había impreso en forma de separata. Se trata de una especie de relato de viaje que hiciera el fraile capuchino Hilarión de Bérghamo, durante y después de su estancia en nuestro país en los años de 1761 a 1768, y que lleva por título *Viaje a México en la América Septentrional, hecho y descrito por F. Hilarión de Bérghamo, religioso capuchino con figuras, Año MDCCLXX*.

Antes de mi regreso a México en 1992, encargué las fotocopias del manuscrito, mandé fotografiar las ilustraciones en color y me di a la tarea de traducirlo para el público mexicano, al considerar que los relatos de viajeros representan una importante fuente de información acerca de los lugares que recorren y su paisaje, sus costumbres, y, en el caso de Hilarión de Bérghamo, destacan sus coloridas ilustraciones y su extraordinaria y fresca mirada sobre los árboles, sus flores y sus frutos, desconocidos en gran parte por la cultura europea.

Llevé a cabo la paleografía, lo traduje al español, preparé un estudio introductorio, las notas pertinentes, agregué los nombres científicos de las plantas descritas por el fraile y terminé el trabajo para su publicación, que corrió a cargo de la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco, en coedición con ADABI, Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México, A.C., bajo el título: *El viaje a México de Hilarión de Bérghamo*, en 2013.

Ese texto, nunca antes traducido ni publicado en español, nos permite acercarnos al arte, la historia y la cultura, el texto mismo da pie también para acceder a las nuevas aproximaciones al conocimiento del paisaje. En este sentido, el manuscrito del fraile nos revela algunos detalles del panorama de la Nueva España entre los años de 1761, año en que llega a México y 1768 en que regresó a su patria.

Historia del manuscrito

El manuscrito del que nació el libro estuvo, se supone que desde la muerte del autor en 1778, en manos de algún pariente cercano hasta que fue donado en 1953, por los descendientes de ese familiar, a la Biblioteca Cívica Angelo Mai, de la Ciudad de Bérghamo, en donde se encuentra actualmente.¹

¹ Biblioteca Cívica Angelo Mai de Bérghamo, segnatura MMB 408.

El manuscrito fue hecho por el propio autor, como se puede constatar por una carta suya escrita desde Cádiz en el año de 1662, haciendo la comparación de su caligrafía.²

En el último cuarto del siglo pasado, una geógrafa de nombre María Laura Bruno lo paleografió, transcribió y publicó en la revista *Bergomum*, boletín de la Biblioteca Cívica Angelo Mai de Bérgamo en 1975 y luego de manera separada, al año siguiente, con el propósito de darlo a conocer al público italiano agregando algunas noticias históricas y geográficas de México.

Hay que anotar que el texto publicado por la geógrafa fue censurado y recortado por considerar ella misma que algunas partes del mismo no serían del interés de los lectores italianos. Años después unos estadounidenses también lo publicaron traduciéndolo al inglés, pero con algunas alteraciones al manuscrito, argumentando que: “al texto original le falta pulimento”,³ y editaron solamente quince ilustraciones en blanco y negro, pues: “no todas estas ilustraciones tienen valor científico o histórico”.⁴ Ya juzgará el lector si eso es verdad.

En el año 2002 vio la luz una nueva edición íntegra y anotada del escrito en italiano por Beatriz Hernán-Gómez Prieto, quien incluye todas las ilustraciones a color, aunque separadas del texto.⁵

De esta manera el manuscrito, ya como libro publicado, sólo vio la luz 197 años después de la muerte de su autor, y su aparición en español fue hasta 2013.

El manuscrito consta de 293 páginas y 45 ilustraciones en color, entre frontispicio, portada, título, casas, frutos, plantas y árboles.

¿Quién era Hilarión de Bérgamo, autor del texto y las ilustraciones?

Sabemos por su acta de profesión del año de 1747,⁶ que se llamaba Cayetano y que había nacido alrededor de veinte años antes, es decir en 1727; nuestro autor debió ver la luz al interior de las murallas de la ciudad, debido a que al profesar como hermano lego (laico) en la orden de los Hermanos Menores Capuchinos, cofradía derivada de los franciscanos, tomó como nombre Hilarión, en vez de Cayetano, y como apellido el de Bérgamo; ninguna búsqueda mía ni de otros estudiosos ha permitido conocer su apellido paterno. Era costumbre que los frailes abandonaran su nombre de pila y su apellido en Italia, como en otros países de Europa, sólo se utiliza el paterno, y adoptaran el nombre de algún hermano difunto y como apellido utilizaran el de su localidad de nacimiento.

² Beatriz Hernán-Gómez Prieto, *Ilarione da Bergamo. Viaggio al Messico* (Roma: Consiglio Nazionale delle Ricerche y Bulzoni, 2002), 252.

³ William R. Orr y Robert Ryal Miller, *Daily Life in Colonial Mexico, the Journey of Friar Ilarione da Bergamo 1761-1768* (Oklahoma: University of Oklahoma Press, 2000), 18.

⁴ *Ibid.*, 19.

⁵ Beatriz Hernán-Gómez Prieto, *Ilarione da Bergamo. Viaggio al Messico*, op. cit.

⁶ *Registro delle professioni dei Cappuccini di Brescia dal 1667 al 1800* (manuscrito empastado en piel). Biblioteca Cívica Angelo Mai e Archivi Storici Comunali.

Así pues, sabemos que se trata de un fraile lego, es decir que no tuvo intenciones de ordenarse como sacerdote, sino sólo adoptar la regla de los Menores y de vivir definitivamente dentro de su comunidad y convento.

La oscuridad en cuanto a su apellido hace pensar que se tratase de un hombre de orígenes muy humildes. Tuve dos amigos sacerdotes diocesanos, que me comentaron haberse hecho sacerdotes por sugerencia de sus padres, quienes les aseguraron que por su inteligencia, y si querían comer bien y estudiar, lo mejor sería meterse al seminario.

Seguramente nuestro fraile se ganaba el sustento que ofrecía el convento aplicándose más bien a las labores sencillas, pero no por ello menos pesadas, como trabajar la tierra en la siembra, en la huerta, en la hortaliza y otros quehaceres, como la atención de la cocina, la portería, la farmacia y demás actividades propias de la vida monástica.

Cuando Hilarión tenía treinta y cuatro años, y ya catorce de haberse hecho fraile, decidió inscribirse en el libro de los postulantes para las misiones en el extranjero, en la oficina vaticana llamada Sacra Congregación de Propaganda Fide.⁷

Ese mismo año se le anuncia que ha sido aceptado y que debe presentarse en Roma para destinarlo a las misiones de los capuchinos en el lejano Tíbet; así que sale de su ciudad el 8 de junio con dirección a la Ciudad Eterna, donde llega dos meses y medio después; de Roma viajará a Génova y de ahí a Cádiz en un viaje de un mes y siete días; después de varias peripecias se embarca para la Nueva España el 9 de julio de 1763, pero el mal tiempo obliga al capitán a regresar y fondear en Sanlúcar de Barrameda, pero al día siguiente, zarparon de nuevo; en alta mar el barco en el que viaja es hecho prisionero por los ingleses y él y toda la tripulación son obligados a abordar una nave enemiga.

El 21 de julio llega preso a Gibraltar y ahí es liberado y entregado a los españoles, y regresa a Cádiz. Finalmente, después de cinco meses de espera en España y cuando se firmó la paz entre ésta, Portugal e Inglaterra, logró finalmente partir para México.

Se debe resaltar que el título de su manuscrito es el de *Viaje a México*, y no viaje a la Nueva España, título profético si tomamos en cuenta que, hasta su muerte en 1778, nadie hablaba ni en Italia ni en España de México como una nación o país.

También es interesante anotar que el citado personaje fue contemporáneo de un sacerdote, también capuchino pero español, que vino a México un poco después de Hilarión, que describió su viaje con el título: *Diario de viaje que hizo a la América en el siglo XVIII el P. Fray Francisco de Ajofrín*.

⁷ Eulalia Guzmán, *Manuscritos sobre México en archivos de Italia* (México: Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, 1964), 169.

Hilarión de Bérghamo se embarcó el 2 de enero de 1793, pasó por Gran Canaria y Tenerife, la isla de San Martín, Puerto Rico, la Isla de la Mona, Santo Domingo y Haití, la Isla de Cuba, la de Pinos, Cabo Corriente y el de San Antonio. El 30 de abril entra en la sonda de Campeche y llega a Veracruz el 10 de mayo, desembarcando el día 11.

No se reseñarán todos los lugares por los que pasó ni las peripecias que sorteó durante su viaje, me limitaré a sólo algunos pasajes que pueden resultar interesantes en relación con el paisaje y la vegetación comestible.

La primera planta que describe es la que produce el plátano:

Los españoles y los americanos llaman, abusivamente, plátano al fruto dibujado en la siguiente figura; más propiamente, es denominado por los portugueses higo, y la planta que lo produce, higuera [sic].

Ellos son abundantísimos en toda América y en las islas adyacentes, pero sólo en los países cálidos. La planta de la que los recogen no es leñosa como el verdadero plátano, sino más bien toda blanda y llena de jugo y, por tanto, cuando parten las naves de América para Europa cargan muchos troncos de dicha planta que después, en el transcurso del viaje, los cortan en pedazos y los dan a comer al ganado que tienen a bordo, es decir: caballos, toros, becerros, bueyes y puercos, a los cuales sirve al mismo tiempo como comida y bebida, con lo cual se ahorran mucha agua.

La citada planta o su fruto no tiene semilla, mas, se multiplica con las raíces como nuestras cañas, ya que habiendo quitado los frutos de un tronco, lo cortan en la base e inmediatamente germinan otros troncos y sin ser cultivada produce siempre frutos en abundancia que son tan nutritivos como el pan y, de hecho, en Puerto Rico forman con ellos una especie de pan que, además del cazabe, sirve también para la gente pobre. También los hacen asar con miel y son buenísimos; aparte de esto, los hacen secar, como en Italia los higos; en fin, que éste es un fruto de mucha utilidad.⁸



Figura 1. Planta que produce el plátano



Figura 2. Plátano largo
(*Musa paradisiaca*)

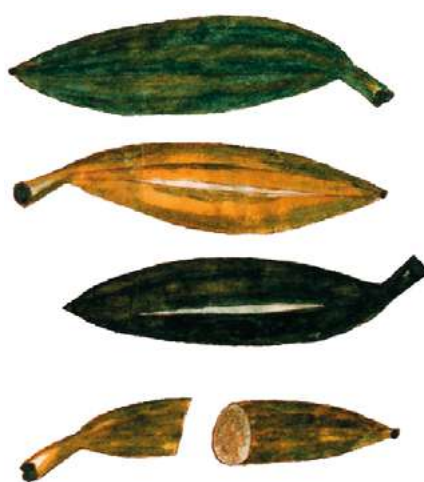


Figura 3. Plátano guineo
(*Musa paradisiaca*)

⁸ Manuel Martín Clavé Almeida, *El viaje a México de Hilarión de Bérghamo* (México: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco y ADABI, 2013), 81 y 83.

Luego describe la piña:

Esta fruta es llamada por los americanos, impropriamente, piña, a causa de su forma, que se parece a una piña de Italia; pero su verdadero nombre es ananá, y es el fruto que produce la planta delineada en la página anterior. Esa es una fruta muy singular también en América, aun cuando exista en abundancia, por la exquisitez de su sabor agridulce, y por su olor muy suave.

Me gustaban mucho, y en el tiempo de mi demora en aquellos pueblos, he comido muchísimas.

Crecen en los climas cálidos, pero los frutos maduros los llevan a vender a todos lados. Se le corta la corteza, como se haría con una sandía; después se divide en rebanadas, espolvoreándole arriba un poco de azúcar, y al comerlo llena la boca y el mentón de un jugo delicadísimo.

Las mujeres americanas hacen con esa fruta una conserva, que también es singular.⁹



Figura 4. Piña (*Ananas comosus*)

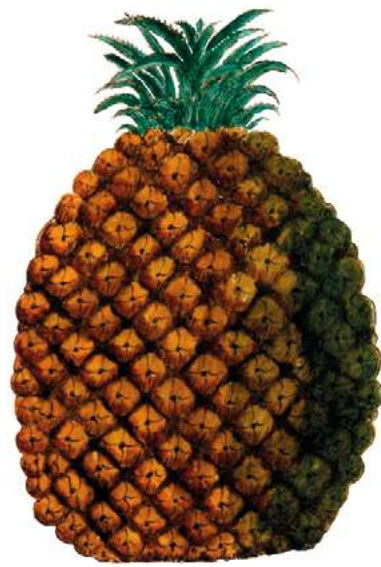


Figura 5. Piña (*Ananas comosus*)

Anota sobre el coco:

El coco es un fruto de poco o ningún sabor, ya que al masticarlo se parece y es casi similar a las castañas crudas. Sin embargo, tiene de particular en su concavidad un medio vaso ordinario de cierto licor, el cual es muy estimado entre aquellos indios; dicho licor es blancuzco, y dicen ser muy refrescante, pero a mí no me gustaba ni el fruto ni su licor.

Acostumbran comerlos particularmente en Navidad, pero duran mucho tiempo, por su segunda corteza bastante dura y, por lo tanto, en algunos lugares lo utilizan para jugar, como en Italia a las bochas (petanca). Se usa, en toda América, desearse buenas fiestas en Navidad entre los amigos, enviándose, intercambiando cocos y confites; a dicho regalo lo llaman aguinaldo. También, hacen conserva de coco, de igual manera que de cualquier otra fruta; para no repetirlo con cada fruta que describiré más adelante.¹⁰

⁹ *Ibíd.*, 84.

¹⁰ *Ibíd.*, 87.



Figura 6. Planta que produce el coco



Figura 7. Coco con la cáscara



Figura 8. Partido (*Cocos nucifera*)

Nuestro fraile dibuja unos frutos para mí desconocidos cuando traduje su obra, y que tal vez a algunos de ustedes tampoco les resulten familiares, pero existen, yo una vez los compré por la calle en la ciudad de Oaxaca, estaban envueltos en papel y dentro de una bolsa de plástico; a mi regreso a México la muchacha de servicio, al ver el papel tan grasoso, pensó que era basura y allí los depositó, así que ignoro qué sabor tengan, se trata de los coquitos de aceite, que Hilarión describe así: “El nombre de estos frutos quiere decir pequeños cocos de aceite, como realmente se experimenta al masticarlos, chupándose en cantidad un aceite muy sabroso”.¹¹



Figura 9. Coquitos de aceite (*Elais quineensis*)

¹¹ Ibíd., 91.

La casa:

Observé en Puerto Rico otra cosa bastante curiosa: y es, que las indias, cuando van a la iglesia a escuchar la misa o a otra cosa, se cubren tanto la cabeza y la cara, que no se les ve más que los ojos y la boca; la frente, los cachetes y la barba se los vendan con paños blanquísimos; así como también el resto de su vestimenta es ordinariamente de tela muy blanca, y la manera de arreglarse sus vestidos resulta muy agradable a la vista (será eso por la novedad), en su casa y además en las calles; cuando no van a la iglesia pasan casi de un extremo a otro [hay nueve líneas de texto tachadas].

Son, además, muy afables y corteses, máxime hacia los forasteros. Se utiliza en esta isla la red, la cual llaman hamaca, dentro de sus casas; sea por motivo del calor, como también para protegerse de los piquetes de varios insectos venenosos, los cuales abundan en la isla; en dicha red se la pasan, máxime las mujeres, casi todo el día (por ociosas) sentadas o bien acostadas fumando tabaco, dando ellas mismas movimiento a la red, cuando no quieren dormir, y se hacen traer por sus esclavas allí la comida, y ahí mismo amamantan a sus criaturas, a quienes dejan andar por la casa, aun cuando ya grandecitas, del todo desnudas. Aquí pongo una pequeña figura de una hamaca o red junto a una casa de esos isleños, a la cual se asemejan poco más o menos todas las casas de la gente india, también del continente.¹²



Figura 10



Figura 11

Habiendo llegado, como se dijo, al puerto:

Desde aquel día en que llegué a Veracruz, fui informado del pésimo clima de este lugar; por lo cual me di prisa de disponer mis cosas para trasladarme a México lo más pronto que me fuera posible, y habiendo buscado y hecho buscar un caballo en renta, no hubo modo de encontrarlo, por lo cual resolví partir a pie aun cuando trataban de disuadirme los dichos padres de Betlem y otros; pero, como yo creía viajar como en Italia, así no hice caso de sus disuasiones, y muy pronto me arrepentí. [...] me hice cambiar en oro aproximadamente 200 pesos que tenía; me despedí de los padres betlemitas, y provisto en la bolsa de la comida, queso y una botella de aguardiente, con mi bastón salí solo de Veracruz al abrir de las puertas el 17 de mayo, encaminándome hacia la Antigua Veracruz, llamada vulgarmente La Antigua.

¹² *Ibíd.*, 92.

Esta descripción de Veracruz a México nos indica elementos del clima y de las características del territorio:



Figura 12

Antes de proseguir mi viaje pongo la presente pequeña carta geográfica, la cual contiene parte del reino mexicano, habiéndola yo diligentemente copiado de otra en cobre. Caminé, por tanto, muchas millas, siempre a la orilla del mar, muy gustoso hasta que el calor del sol era soportable; pero acercándose el mediodía era tan grande el calor que sentía por arriba y por debajo de los pies que aquella arena parecía arder en fuego, que no podía más seguir mi camino sintiéndome quemar, mucho más por haber bebido aguardiente para tomar fuerza para caminar.¹³

Por tanto fuego por dentro y fuego por fuera estaba medio frito; cuando quiso Dios que encontrara en el camino un pequeño río que desemboca en el mar, pensé inmediatamente en refrescarme y observando todo el horizonte no vi persona, así que me desnudé y me extendí sobre el agua y cuando salí de ésta después de un rato, comí cualquier cosa, y retomado mi camino en breve fue tanta la debilidad que me sorprendió y por el gran calor que ya no podía más dar paso, y verdaderamente me encontraba en gran trabajo no sólo por el cansancio, sino también por la gran sed que me acongojaba, no habiendo encontrado después de haber pasado el pequeño río otro de agua dulce, y ciertamente, si hubiera encontrado cualquier choza, me habría parado; así que me vi en la necesidad de proseguir con mucha fatiga y pena el viaje, tan lentamente que parecía tener una gran fiebre; después de un rato el camino comenzó a alejarse del mar; ya libre de aquella arena de fuego que tanto me quemaba los pies, comencé a entrar al interior, y después de un breve tramo de camino entré en una pradera donde había algunos arrieros, a los cuales les pedí agua y me la dieron cortésmente, pero estaba muy caliente, y yo les di a cambio aguardiente; me informé por ellos mismos del camino y entendí faltarme todavía mucho por caminar para llegar a La Antigua, por tanto, me esforzaba de avanzar lo más posible, pero en el primer árbol que me encontré (porque hasta ahora no había visto ninguno) me recosté a la sombra del mismo, me reposé y dormí bastante; despertando, fui avanzando pero muy lentamente.

¹³ Ibíd., 104, 105 y 106.

Finalmente encontré una pequeña casa de indios hecha de cañas y cubierta de paja; entré en ésta donde había solamente algunas indias: les pedí cualquier cosa de comer (entendían el español), que todo lo habría pagado; me hicieron rápidamente cocer huevos, y con eso me repuse un poco; y repuesto de fuerzas, quise proseguir mi viaje, y aunque las dichas indias me disuadían y me convidaban a quedarme en su casa hasta el día siguiente; les pagué aquello que me habían dado y, prosiguiendo mi camino con mayor vigor, hacia la noche llegué a La Antigua.¹⁴

Del mangle:

Entre otros árboles que me produjeron mayor asombro muchos fueron de una especie, de los cuales aparte el tronco grande que se levanta a la altura de dos hombres, da ramos de los cuales se bajan perpendicularmente hasta la tierra otros troncos menores de la rama, casi como una raíz y todo eso alrededor del tronco mayor que parece como una palizada, no produce ni flores ni frutas y se llama mangle; pongo la figura.¹⁵



Figura 13. Mangle (*Rhizophoraceae* sp.)

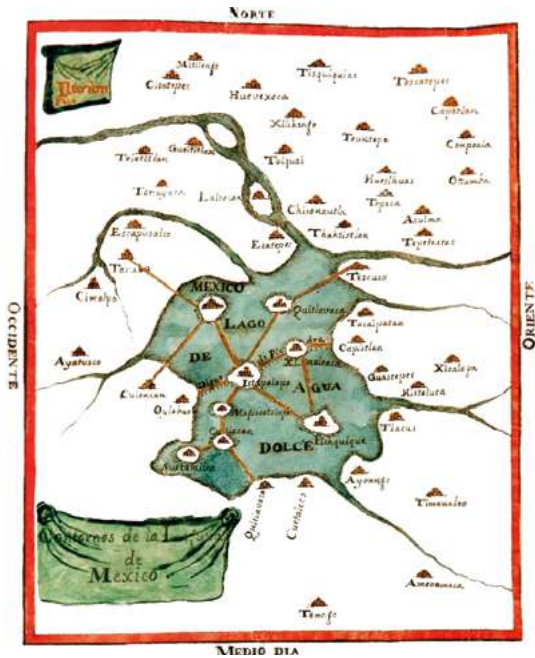


Figura 14. Mapa

“De los dos diferentes mapas que aquí pongo se ve la figura de la laguna, de los ríos y lugares circunvecinos”.¹⁶

Del maguey:

Cada uno sabe qué cosa sea aquella planta que se llama áloe (de la cual más adelante pongo la figura) entre las dos o tres especies, de las cuales hay una de la cual plantan los campos como en Italia los campos de maíz, estas plantas las dejan crecer por tres años, después del cual tiempo, con cierto fierro cortante hecho para este propósito cortan las hojas internas de dicha planta

¹⁴ *Ibíd.*, 107.

¹⁵ *Ibíd.*, 108.

¹⁶ *Ibíd.*, 113.

y en el pie de ésta hacen una concavidad la que recubren con una piedra, la mañana siguiente se encuentra la dicha concavidad casi llena de un licor dulcísimo que los indios llaman aguamiel y la planta arriba mencionada la denominan maguey, recogen el licor y dan después una nueva raspada a la concavidad, para que escurra nuevo licor para el día siguiente y eso hacen todos los días hasta cerca de noviembre en el cual tiempo se mueren las dichas plantas que han dado su licor por cuatro meses o más, pero no cesa nunca la cosecha del aguamiel, porque en diversos tiempos hacen sus incisiones o concavidades a los magueyes en diversos campos.



Figura 15. Maguey (*Agave salmiana*)

De los productos del país, aparte de la abundancia del trigo y del maíz, cosechan gran cantidad de azúcar, tabaco, cacao, bonbace,¹⁷ madera de Campeche para pintar, vainilla, cochinilla, jalapa y michoacán,¹⁸ ambas raíces medicinales, abundancia de frutos particulares del país, de los cuales más adelante pongo la figura de algunos de ellos con algunas plantas y flores.

Aparte de eso, hay legumbres de todo tipo, cantidad de hortalizas y verduras de todas calidades; y es cosa de causar estupor la gran cantidad que de ellas viene trasportada a México por las indias con las canoas; y noté en particular de las verduras una cosa singular, que es que se encuentran en cualquier plaza, en cualquier estación del año todo tipo de verdura, como en Europa en su particular estación o tiempo; por lo cual todo el año se encuentran nabos, lechugas, endivias, habas, chícharos, alcachofas, cebollas, perejil, ajo y otras cosas siempre frescas y verdes, que de la industria de aquellos indios del clima templado y de la fertilidad de aquel terreno se viene a gozar con tan buena ventaja.

¹⁷ Bombace. Planta arbórea de la familia de las bombacaceas, similar a las malvaceas, difusa en las regiones tropicales, de cual se obtiene la borra. De Mauro, *Il dizionario della lingua italiana. Dizionario De Mauro Paravia*. <http://old.demauparavia.it/> (web desaparecida).

¹⁸ Michoacán (raíz de). Planta trepadora [...] la raíz tiene propiedades purgantes (*Ipomea jalapa*, Pursh). Maximino Martínez, *Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas* (México: Fondo de Cultura Económica, 1994), 600.

Y continúa describiendo el paisaje, la flora y fauna y en particular las chinampas y el comercio de flores en el canal del Valle de México:

Aparte de lo ya mencionado hay gran cantidad de aves de todo tipo, capones, bovinos, mulas, caballos, asnos, puercos, etc. No hablo ahora de las minas de oro y mucho más de plata, fuente de tanta abundancia de dinero que hay en aquel país, reservándome de hablar de dichas minas más adelante.

Entran todavía casi todo el año canoas llenas de flores y verduras de varios tipos y también éstas las venden en las plazas; y a este propósito he visto en ciertos lugares de la gran laguna una cosa particular, que son algunos como pequeños jardines flotantes, los cuales están formados de tablas fuertemente unidas y arriba de ellas ponen un brazo de tierra o poco más, y ahí siembran variedad de flores, las cuales siendo a su aparición conducidas por las indias con remos de un lugar a otro de la laguna, que por ser la rivera llena de pueblos, forman una bellísima escena.

Del nopal (*Opuntia imbricata*):



Figura 16. Nopal

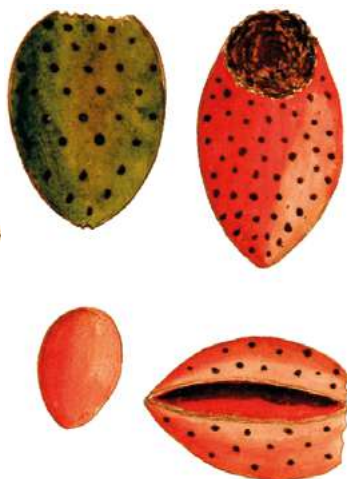


Figura 17. Tuna Blanca



Figura 18. Tuna roja



Figura 19. Tuna tapona

La planta dibujada en la página anterior es comúnmente llamada nopal y su fruto es nombrado tuna: los hay de varias especies como se ven en las figuras anteriores, son de buenísimo sabor, muy suculentas y refrescantes cuando se comen, y cuando se comen las tunas rojas se orina mucho de un color en nada diferente a la sangre, y una vez poco faltó que yo no fuese sorprendido por un accidente no conociendo el efecto de dichos frutos, de los cuales un día comí en gran cantidad y observé al caso la orina que parecía mucha sangre, que pensé de estar afectado de una enfermedad mortal, pero después comentando con alguna persona, me certificó ser el efecto de las tunas que había yo comido.

De esta planta se obtiene el tan renombrado en otros tiempos insecto llamado cochinilla, con el cual se tiñe el color grana y si no yerro también el escarlata. Estos insectos se recogen particularmente en el obispado de Antequera [actual ciudad de Oaxaca], país muy alto y para no alargarme en describir el modo de multiplicar y recoger esos insectos que sería cosa muy larga, diré solamente

que en ellos ponen mucha y tal vez más atención y diligencia de lo que hacen en Lombardía en torno a los capullos de seda.

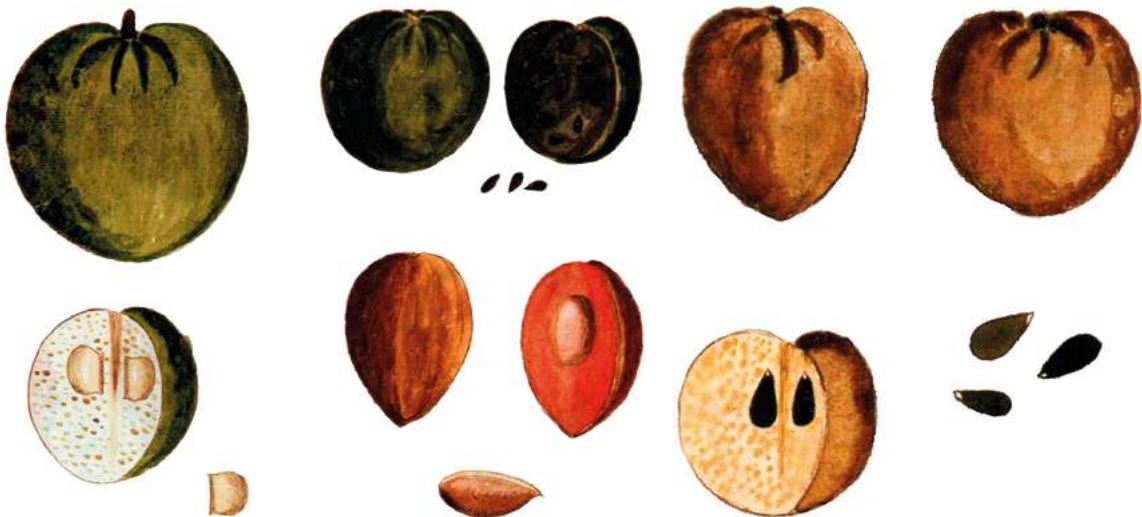
Las tunas *xoconoztle* no sirven más que para hacer conserva. En enero y febrero cuando germinan los nopales se comen sus hojas tiernas, que aquellas mujeres cocinan y llaman nopalitos, me gustaban muchísimo.



Figura 20. Flor de Nochebuena (*Euphorbia pulcherrima*)

Sobre la nochebuena no hace comentarios, pero nos lega una bellísima ilustración.

Los árboles que producen los zapotes son por los indios llamados *cochiczapotle* y son grandes como los nogales, son frutos buenísimos, uno supera al otro, que tiene un dulzor exquisitísimo, pero todos se pudren fácilmente.



Zapote blanco (*Casimiroa edulis*)

Zapote prieto (*Diospyros digyna*)

Chico zapote (*Manilkara zapota*)

Figura 21. Zapote borracho (*Pouteria campechiana*)

Cacahuates:

Estos frutos crecen bajo tierra y los siembran cada año como se hace con las legumbres y en sus raíces producen varias vainas, como las dibujadas abajo, las cuales contienen dos, tres o cuatro y hasta más granos de la grandeza de los garbanzos, pero de una figura irregular. Cuando ya están maduros los recogen y secan al sol, después los tuestan un poco en un tecomal sobre el fuego, sin sacarlos de sus vainas.

Aquellas gentes tienen la opinión de que no sea lícito o al menos peligroso, comer de dichos frutos por quien no sea casado: opinión ridícula. Tienen un sabor como nuestras avellanas; los llevan en gran cantidad a las plazas y yo he comido muchísimos.

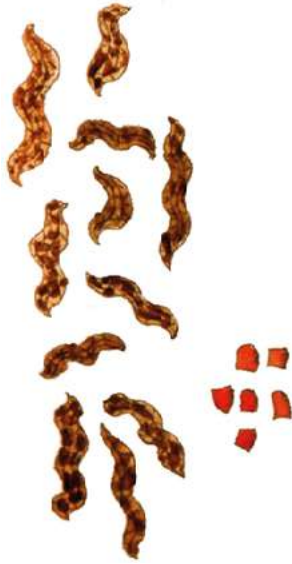


Figura 22. Cacahuates (*Arachis hypogaea*)



Figura 23. Rosa del encino (*Bromelia spp.*)



Figura 24. Mamey (*Pouteria zapota*)



Figura 25. Chirimoya (*Annona cherimola*)

El fruto representado aquí arriba, es decir la chirimoya, es de un sabor muy suave y es de mucha estima también entre los nacionales: en el centro es blanquísimo y comúnmente se come con la cuchara porque no tiene mayor consistencia que la leche coagulada.

La planta que produce este fruto es del tamaño de nuestros nogales y se encuentra también de una a otra especie a la que llaman anona y es de una figura casi similar a la anterior y ésta es todavía más especial, es decir, de mejor sabor y también se le tiene en mayor estima, pero se ven pocas.

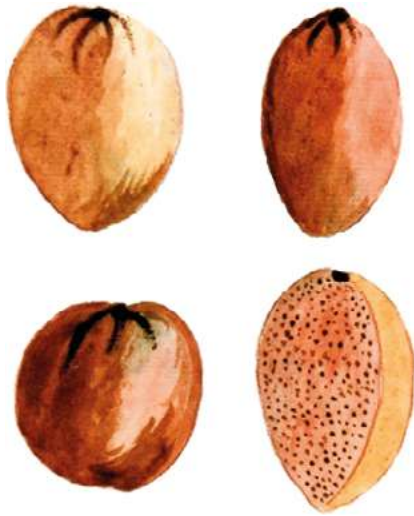


Figura 26. Guayabas (*Psidium guajava*)



Figura 27. Partida Su semilla
Granaditas de China (*Passiflora ligularis*)

Este fruto tiene un olor muy ingrato, es decir de chinches, aun así se comen, pero la mayoría se usa para hacer conservas.

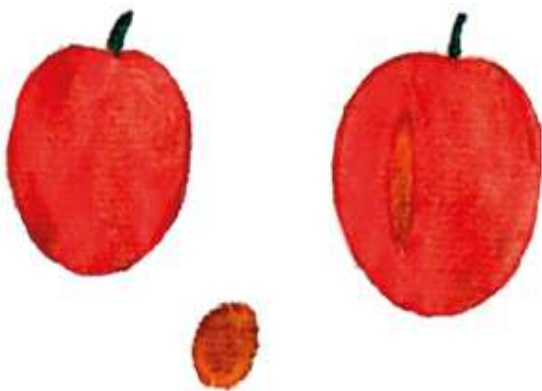


Figura 28. Ciruelas, frutos acidísimos (*Spondia purpurea*)



Figura 29. Camote
(*Ipomoea batatas*)



Figura 30. Chilacayote
(*Cucurbita ficifolia*)

El camote es una raíz que se come cocida y tiene el sabor y la consistencia de las castañas.

El chilacayote es una especie de cucurbitácea, y no sirve a otra cosa que para hacer conservas, por singular.



Figura 31. Cirio peruano
(*Echinopsis peruviana*)



Figura 32. Pitahaya mayor
(*Hylocereus undatus*)



Figura 33. Pitahaya menor

Esta planta es llamada *órgano* por los mexicanos, a causa de la semejanza que tiene con éste, abunda mucho en esos pueblos, produce el fruto de dos especies llamadas *pitahaya*.

Del aguacate:

El *aguacate* es un fruto delicadísimo, pero tiene poco que comer por su semilla muy grande, los hay de varios colores y formas, como los higos en Italia, pero en el sabor son todos lo mismo.

La siguiente figura es también una especie de aguacate, pero lo llaman con otro nombre del que no me acuerdo, no sirve para comerse crudo sino sólo cocido.

P.D. Me he recordado el nombre del presente fruto al que llaman *pagua*.

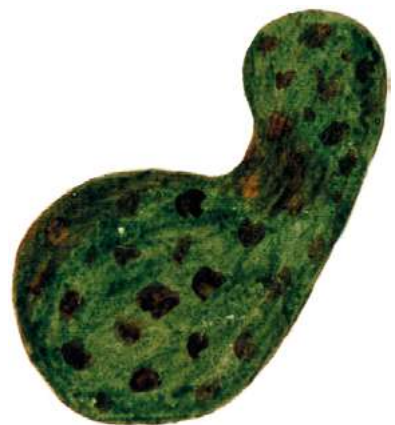
Figura 34. Aguacates (*Persea americana*)



Planta que produce el aguacate



Su semilla



Pagua

Todos los *chiles* en sustancia no son otra cosa que tantos pimientos, de los cuales hacen gran uso en toda la América, no hay ciudad, villa o lugar por pequeño que sea, en cuyas plazas llegan en gran cantidad a vender, máxime de los así llamados ancho y pasilla: del primero se sirven especialmente para el *clemole* y tortillas con *chile*, y el segundo lo ponen casi en toda clase de guisos. El *chile meco* lo ponen en la mesa así verde y comúnmente se come con la sopa, donde también exprimen limón o naranja. El largo lo meten en vinagre para servirse después mezclado en sus ensaladas. Los últimos dos, también se comen verdes, pero se usan poco porque pican poco.



Figura 35. Chiles (*Capsicum annum* sp.)



Figura 36. Carne de doncella (*Begonia gracilis*)

La hierba que aparece en la figura anterior no tiene en sí misma nada de particular; pero la he dibujado solamente por su nombre tan especial [cuatro palabras tachadas]. Esta la mastican los muchachos como en Italia la acetosa,¹⁹ teniendo en sí un acidito muy sabroso [siguen seis líneas tachadas].



Figura 37. Árbol de Pirú (*Schinus molle*)



Figura 38. Chayote (*Sechium edule*)

¹⁹ Acetosa. Planta herbácea del género romice (*Rumex acetosa*), de sabor ácido, usada en la cocina. De Mauro, *Il dizionario della lingua italiana*, op. cit.

Este árbol es abundantísimo en toda América, tanto en los montes como en las llanuras, no lo llaman con otro nombre que árbol del Perú, es una especie de pimienta, porque tanto en la estructura de sus granitos, como en el sabor picante se parece a la verdadera pimienta. Pero no se usa justo a causa del mal olor que deja en la boca después de haberlo masticado. También porque dicen que sea nocivo a la salud usándolo frecuentemente.

Chayote:

Las dos figuras anteriores son muy especiales por su figura y por su uso. Por su sabor valen poco, se comen cocidas y son muy similares a los nabos cocidos, de su uso [hay diez y nueve líneas tachadas].

Melocactus:

[...] por los indios llamado *biznaga*, produce el *chile manso* o *chiltepín* ²⁰

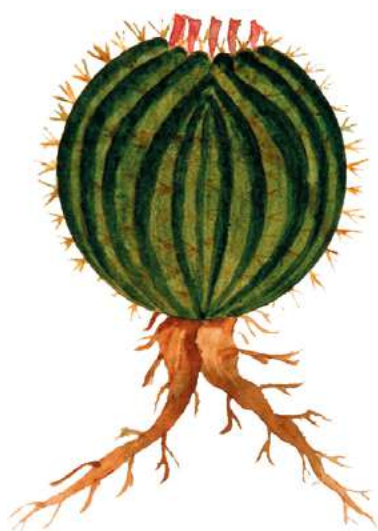


Figura 39. Melocactus (*Melocactus curvispinus*)



Figura 40. Manzana de la muerte
(*Malus domestica*)

Manzana de la muerte:

No sabría adivinar la causa por la que los americanos han dado a este fruto el nombre de manzana de la muerte, no siendo cosa que se coma por la cual se pueda derivar la muerte, a causa de veneno. Es muy bonito por fuera y en el interior contiene una sustancia negra, la cual cuando está bien maduro rompiéndolo se convierte como en humo a modo de ceniza. Yo creo que sea la verdadera manzana de Sodoma, si es que es verdad que se encuentren tales manzanas en la provincia de Pentápoli o cinco ciudades situadas sobre el mar Muerto, y con otro nombre lago Asfaltite, como me parece haber leído ser estas manzanas como las descritas, bellas por fuera y no contener en sí mismas más que una negra ceniza. ¿Pero cómo pudo haber sido traída la semilla

²⁰ Aquí nuestro autor se equivoca, pues, aunque efectivamente ciertos cactus dan unas frutitas rojas muy parecidas a chiles, éstas son dulces y nada tienen que ver con el chile piquín (*Capsicum annum var. glabriusculum*, Dunal).

del mar Muerto a América? Sea la cosa como fuera, los americanos no hacen otro uso de ella que colocarlas en casa haciendo éstas bonita figura.

Me restaría describir varios otros frutos que he visto en aquellos pueblos, pero por no tenerlos bien bajo la imaginación, los dejo de dibujar y retomo en cambio el hilo de mi historia.

Así concluye nuestro autor la descripción de algunas de las frutas, flores y verduras que encontró en México y que llamaron mayoritariamente su atención, quizá por su “exotismo”, durante su estancia en nuestro país. Considero que algunas de las ilustraciones con que complementó su diario de viaje, sean, como vimos, de una calidad excepcional y que por lo tanto, habrán causado admiración a todas aquellas personas que vieron el manuscrito en su momento. De hecho, durante mi investigación en Italia, una estudiosa de la lengua me comentó que con este fraile aparece la palabra “avocado”, refiriéndose al aguacate, por primera vez en el idioma italiano.

Llama también la atención que el fraile Hilarión no mencione en ninguna parte de su escrito al mango, y aquí me surgen dos preguntas obligadas, no lo describe porque como él menciona: “no los tiene bien bajo la imaginación” o es que acaso no hubiera ninguna variedad de mango en nuestro país en aquella época; queda la duda entonces de cuándo llegó el mango a México.

Reflexiones finales

El propósito principal de este ensayo es dar a conocer la narración escrita en primera persona del viaje que el fraile italiano Hilarión de Bérgamo realizó a México de 1761 a 1768 con la finalidad de recabar limosnas de los mexicanos, para la misión de los capuchinos en El Tíbet. Considero que el manuscrito ilustrado de Hilarión resulta fuente riquísima para los estudiosos de la Nueva España del siglo XVIII, ya que contiene 42 ilustraciones, las cuales incluyen “una pequeña carta geográfica, la cual contiene parte del reino mexicano, habiéndola yo diligentemente copiado de otra de cobre”,²¹ acompañada de una entretenida descripción de las características sus habitantes, de la topografía y del clima, así como de su paisaje y principalmente de árboles y frutos de suyo interesantes.

El manuscrito representa un complemento del diario de viaje de Fray Francisco de Ajofrín, contemporáneo español que visitó nuestras tierras por las mismas fechas que Hilarión de Bérgamo; acompaña su escrito con extraordinarios dibujos, dejando constancia de su viaje, para que futuros lectores conozcan por medio de su mirada una visión del mundo novohispano.

Bibliografía

Bruno, Maria Laura (editora). *Viaggio al Messico nell’America settentrionale, fatto e descritto da fra Ilarione da Bergamo, religioso capuccino, con figure, anno MDCLXX*. Bergamo: G. Secomandi, 1976.

²¹ Manuel Martín Clavé Almeida, *El viaje a México de Hilarión de Bérgamo*, 105.

Clavé Almeida, Manuel Martín. *El viaje a México de Hilarión de Bérghamo*. México: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco y ADABI, 2013.

De Mauro, *il dizionario della lingua italiana*. Dizionario De Mauro Paravia. <http://old.demauroparavia.it/> (web desaparecida).

Guzmán, Eulalia. *Manuscritos sobre México en archivos de Italia*. Colección de materiales para la historiografía de México. México: Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, 1964.

Hernán-Gómez Prieto, Beatriz. *Ilarione da Bergamo. Viaggio al Messico*. Roma: Consiglio Nazionale delle Ricerche y Bulzoni, 2002.

Ilarone da Bergamo. «*Viaggio al Messico nell'America settentrionale, fatto e descritto da fra Ilarione da Bergamo, religioso capuccino, con figure, anno MDCCLXX*». Manuscrito inédito. Biblioteca Cívica Angelo Mai e Archivi Storici Comunali.

Martínez, Maximino. *Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas*. México: Fondo de Cultura Económica, 1994.

Orr, William R. y Robert Ryal Miller. *Daily Life in Colonial Mexico, the Journey of Friar Ilarione da Bergamo 1761-1768*. Oklahoma: University of Oklahoma Press, 2000.

«*Registro delle professioni dei Cappuccini di Brescia dal 1667 al 1800*». Manuscrito empastado en piel. Biblioteca Cívica Angelo Mai e Archivi Storici Comunali.